

14 juny
matí al port

XXI DIADA DELS FIDEUS ROSSEJATS

Concurs gastronòmic dels fideus rossejats

Degustacions de peix blau i fideus rossejats

Festa del Mar amb activitats
nàutiques al port

DIA 14 juny - XXI DIADA DELS FIDEUS ROSSEJATS
TIQUET DE DEGUSTACIÓ: 5€

1 cassoleta fideus rossejats
+ 2 tastets de peix
+ 2 degustacions vi DO Terra Alta
amb copa de vidre

La festa
del
MAR

12.00h
Exhibició
flyboard

Fideus Rossejats

RECEPTA

Recepta per a 4 persones

1/2 kg de fideus 1/4 Kg de crancs
1 kg de peix de roca 3/4 Kg de patates

Ingredients per a la picada

4 / 5 alls, sal, julivert, 1 tomàquet i pebre roig.

Preparació

Primer salarem el peix i tallarem les patates.

Es posa l'oli a la cassola i es deixa escalfar. Es tiren els crancs i se sofregeixen. Després afegim les patates tallades i la picada, es remena una estona i es tira l'aigua; acte seguit col·locarem el peix i quan bulli ho rectificarem de sal. Després de bullir uns 30 minuts colarem el brou.

En una cassola plana afegirem oli i el deixarem escalfar; quan estigui prou calent tirarem els fideus (dos grapats per persona) i ho remenarem fins que estigui ben daurat. Arribat aquest punt, tirarem directament als fideus el brou que hem colat i deixarem coure entre 12/15 minuts fins que estiguin cuits i no quedi brou.

SÓC TERRA ALTA GARNATXA BLANCA 100X100

El distintiu de garantia
"TERRA ALTA GARNATXA BLANCA"
reconeix un vi blanc únic en el món.
Et convidem a gaudir del privilegi de sentir
el mediterrani tal i com l'interpretem.
Més informació a
www.doterraalta.com



SOM
TERRA ALTA
GARNATXA
BLANCA
100X100



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia
Pesca, Alimentació i Medi Natural



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



www.doterraalta.com
Segueix-nos al Facebook
Twitter: @doterraalta

Organizen:

Col·laboren:



A L'AMETLLA DE MAR
JORNADES GASTRONÒMIQUES
2015

PEIX

DEL 5 AL 14 DE JUNY

BLAU

Menús
Gastronòmics

Ruta de Tapes
"TAPAMAR"

14 DE JUNY
MATÍ - AL PORT

XXI Diada dels
Fideus Rossejats
Festa del Mar

1 Cafè Xavier

25.00€
IVA Inclòs

C/ Major, 17
977493649



Entrants

- Seitons al minut
- Seitonet fregit

Plat principal

- Bisets amb ceba i tomàquet

Postres

- Tiramisú casolà

Beguda

- Vi de la Terra Alta

2 Càmping Ametlla

34.00€
IVA Inclòs

Paratge Santes Creus s/n
977477155
http://www.campingametlla.com/es



Per a picar

- Carpaccio de salmó amb perles de mantega
- Cavalla teriyaki amb caramel d'olives negres
- Pedra de seitons amb vinagre, alvocat, ceba caramel·litzada i "regaña"

A escollir

- Arròs de la ribera amb anguila i... o
- Rèmol a la planxa amb aires d'escalivada

Begudes

- Vi blanc Merian DO Terra Alta. Vi negre Mas Pcosa ecològic DO Montsant

Aigua, postres i cafè

3 Club Nàutic – Kubala

25.00€
IVA Inclòs

Moll de Ponent, s/n
977493486



Primer (a escollir)

- Amanida de seitó amb vinagre
- Peixets
- Musclos

Segon (a escollir)

- Torradetes d'escalivada amb anxoves
- Cebada de seitó
- Fideuà

Begudes

- Vi DO Terra Alta i cafè

Pa i postre

4 L'Alguer

28.00€
IVA Inclòs

C/ Trafalgar, 21
977456124
http://www.restaurantalguer.com/
restaurantalguer@restaurantalguer.com



Entrants

- Taquets de tonyina encobats
- Seitons fregits
- Torrades d'anguila fumada
- Llagostinets saltats

Plat principal

- Arròs caldós amb sèpia i escamarlans

Postres

- Gelat de torró

Begudes

- Vi blanc "Vall de pou" DO Terra Alta i aigües minerals. Cafè i xarrup

5 La Serra

35.00€
IVA Inclòs

C/ Bruch, 29
977457085
laserra@laserrarestaurant.com
www.laserrarestaurant.com



Entrants

- Carpaccio de tonyina roja
- Musclos al vapor
- Calamars a la romana

Plat principal

- Llom de tonyina roja a la brasa

Postres

- Postres de la casa a escollir

Begudes

- Vi blanc o negre DO Terra Alta, cafè

6 Lorena

26.00€
IVA Inclòs

C/ Miranda, 3
977456910



Entrants (a escollir)

- Musclos al vapor o marinera
- Seitó fregit
- Calamar a la romana

Plat Principal (a escollir)

- Salmó acompanyat de verdures saltejades i salsa d'alvocat
- Costelles de xai

Postres

- Crema catalana o tiramisú

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

7 Mestral

(primer cap de setmana tancat)

25.00€
IVA Inclòs

C/ Miguel de Cervantes, 32
977493732



Aperitiu

- Cistell de seitons fregits

Entrants individuals

- Pa de vidre amb anguila fumada
- Timbal de trinxat de col i patata amb arengada i escalivada

Plat principal (a escollir)

- Arròs caldós de bonítol i cloïsses
- Bonítol a la planxa

Postres

- Bola de gelat a escollir

Begudes

- Cafès, aigües minerals i vi Mas Tarroné (DO Terra Alta)

8 Oh! Mar

25.00€
IVA Inclòs

Plaça del Canó, 1
977456511



Entrants (per picar)

- Sorell marinat amb gaspatxo de cirera
- Sardines amb amanida líquida

Plat principal

- Cavalla a la brasa d'aquí i d'allí

Postres

- Fideuà dolça

Begudes

- Vi DO Terra Alta

9 Plaça Nova

20.00€
IVA Inclòs

Plaça Nova, 3
977457072



Per a picar (tots tres)

- Amanida de patata, tomàquet, anxoves i seitons
- Fals "San jacob" de carbassó i anxoves amb una pinzellada de romesco
- Sardines obertes amb llit de patata al forn

Plat principal

- Fideuada amb sardines

Postres

- Sopa de sindria amb sorbet de llimona

Begudes

- Vins DO Terra Alta i aigües

RESTAURANTS DEL CLUB DE GASTRONOMIA



Fotos: Xavier Solé